



TENUTA DI TRINORO

Campo di Camagi 2020 | Tenuta Di Trinoro



Campo di Camagi è uno dei tre cru di Cabernet Franc in purezza prodotto da Andrea Franchetti dal 2014, che ha voluto dedicare a questo storico vitigno del bordolese la massima attenzione, valorizzandone le caratteristiche in relazione ai tre diversi terroir della tenuta. Viene prodotto esclusivamente con le uve provenienti da una singola particella di 1.5 ettari composta da uno strato sottile ed eroso dal suolo di quarzi e calcare. Le viti di 28 anni lottano per crescere in questo spazio, i fusti non ingrossano, le radici lo hanno riempito.

18 Settembre 2020

Esco nel caldo della mattina presto e sotto le stelle quasi estinte, una brezza africana si è lanciata nella valle a prolungare l'estate. Nel vigneto più vicino, che è di merlot lo scirocco sta spazzando i grappoli, che sono già nudi all'aria perché abbiamo cominciato a sfogliare per l'autunno. Siamo ancora lontani dalle date di maturazione e i chicchi che assaggio hanno un sapore ancora piatto e dolcigno. Il vento cresce nei giorni successivi finché richiamiamo la squadra che sta sfogliando le vigne perché in collina c'è qualche tratto dove le uve si stanno prosciugando. Organizziamo subito una prima raccolta per fare pulizia tra la frutta, sforbiciando dai grappoli le parti avvizzite.

Il 26 settembre il vento fa un ultimo schiocco e cade una pioggia bianca come saliva che suona forte su tutta la distesa delle vigne e per il resto della valle; è questa, finalmente, la rottura di stagione: infatti viene il freddo, e i colori più profondi dell'autunno si accendono, il cielo illimpidisce. Il 30 settembre le vigne si sono asciugate e incominciamo la vendemmia vera e propria; i raccoglitori lavorano tutto il giorno e questo merlot che entra in cantina annerisce le vasche e manda dei buoni aromi. Ha subito un primo momento di vento siccitoso, poi è maturato con il raffreddamento improvviso dell'aria ed è passato nel soccorso della pioggia; il chicco in cantina ha una polpa dura e una buccia già morbida, è gonfio e aromatico.

Intanto la raccolta continua e si estende fino ai vigneti del merlot che sono più tardivi; passiamo alle vigne più grandi della pianura, il 2 ottobre. Il tempo è mobilissimo; sotto la corsa del cielo entriamo negli appezzamenti importanti; anche lì abbiamo una nuova raccolta di uve ben mature. La cantina si è messa bene in moto e trasforma velocemente la raccolta di giornate intere in una fila di vasche piene.

Alla fine, il merlot è stato raccolto in tutti i vigneti. Ricomincia a piovere leggermente il 3 di ottobre. L'otto, il nove ed il dieci sono i giorni in cui matura, con uno scatto, il cabernet franc e le raccolte iniziano di nuovo e durano tutto il giorno fino al buio; inseguiamo la maturità progressiva delle uve, alzandoci sempre più sul fianco della montagna. In cantina il raccolto è esaminato distinguendolo secondo gli appezzamenti, separando la frutta in questo modo nelle vasche; si lavora ogni giorno almeno fino a mezzanotte, finché terminiamo raccogliendo il cabernet franc degli ultimi vigneti; spesso la raccogliamo assieme a certe vigne che gli sono limitrofe di cabernet sauvignon benché queste abbiano l'uva ancora aspra: darà freschezza e spina dorsale alla diluizione che viene dalle piogge: hanno interrotto così spesso la raccolta.

Il dieci stiamo con le squadre nei vigneti che stanno più alti sulla montagna dove cresce l'uva che da sola ogni anno determina la vera riuscita della vendemmia: i vigneti di Camagi, Costa Cocceto. Quando queste uve arrivano in cantina si percepisce che hanno una intrepida maturità guadagnata durante una stagione fatta tutta di sprazzi d'acqua e sprazzi di luce.

Denominazione	IGT Rosso Toscana
Area di produzione	Val d'Orcia, al confine tra Umbria e Lazio
Assemblaggio	100% Cabernet Franc del Campo di Camagi
Età del vigneto	28 anni
Densità impianto	10.000 piante per ettaro
Altitudine	550 m S.L.M
Resa per ettaro	25 Q/Ha
Epoca vendemmiale	10 Ottobre
Tipo di raccolta	Selezione manuale
Fertilizzazione	Letame di pecora
Trattamenti	Rame, zolfo, argilla, propoli ed estratto di semi di pompelmo
Vinificazione	Fermentazione alcolica per 15 giorni in vasche d'acciaio
Affinamento	6 mesi in rovere francese e successivamente 1 anno in vasche di cemento
Produzione & Imbottigliamento	2000 bottiglie - Luna calante Marzo 2022

Andrea Franchetti